



## DINER - MENU GRANDE DAME

### ENTRÉES

- Pâté en croûte de la Maison Vérot, condiment truffe noire et pickles de légumes
- Tartelette chèvre frais du père Fabre, betterave et noisettes
- Velouté de courge butternut, raviole de champignons, châtaignes et truffe
- Homard bleu, semoule de chou-fleur et pamplemousse, vinaigrette au caviar français

### PLATS 1

- Vol au vent, volaille fermière et ris de Veau, champignons et truffe

### PLATS 2

- Bar snacké, embeurrée de chou vert au citron confit, sauce Noilly Prat, coques et salicornes
- Filet de volaille jaune fermière, cannelloni courge butternut, jus à l'orange
- Saint-Jacques, mousseline de céleri et condiment truffe noire

### DESSERTS

- Brie de la ferme de la Tremblaye
- Mousse au chocolat noir intense, biscuit moelleux au chocolat et streusel au cacao
- Riz de Camargue fondant végétal à la vanille, poires confites et châtaignes
- Baba à la liqueur Napoléon, crème infusée noisette
- Poire Belle-Hélène, glace à la vanille et sauce chocolat

### MIGNARDISES

